

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington®
TITAN PAN



REZEPTE

von Jet und Ali Tila





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

<https://www.livington-titan-pan.tv/recipes/>

Inhaltsverzeichnis

<i>Frittierte Zwiebel</i>	4	<i>Knusprig gebratener Rosenkohl mit Speck</i> . 18	
<i>Einfache Tomatensauce</i>	5	<i>T-Bone-Steak</i>	19
<i>Perfekter Pizzateig</i>	6	<i>Rinderfilet an Rotweinsauce</i>	20
<i>Frühstückspizza</i>	7	<i>Slow Cook Hochrippenbraten</i>	21
<i>Pfefferoni-Paprikapizza</i>	8	<i>Flaumiger Kartoffelbrei</i>	22
<i>Scharfe Hähnchenflügel (Buffalo Wings)</i> 9		<i>Lammkoteletts</i>	23
<i>Hamburger Deluxe</i>	10	<i>Kräuter-Hähnchenpfanne</i>	24
<i>Hähnchenfilet-Sandwich</i>	11	<i>Knuspriger Lachs</i>	25
<i>Frittiertes Hähnchen</i>	12	<i>Auberginenauflauf</i>	26
<i>Thai-Nudelgericht (Pad Kee Mao/Drunken Noodles)</i>	13	<i>Saftige Brötchen</i>	27
<i>Pulled Pork</i>	14	<i>Riesen Einhorn-Doughnut</i>	28
<i>Käse-Makkaroni</i>	15	<i>Flambierte Kirschen</i>	29
<i>Maisbrot</i>	15	<i>Konfettikuchen</i>	30
<i>Gebratene Fisch Tacos mit Chilicreme, Guacamole und Pico de Gallo</i>	16		

**HINWEIS: 1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!
1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel, 1Pkg = 1 Packung**

Frittierte Zwiebel

Zutaten

2 Tassen Kichererbsenmehl	2 große Bündel frische Minze (Blätter von Stängeln befreien)
1 TL Chilipulver	5 grüne Chili, Samen entfernt und ohne Stängel
¼ TL Kurkuma	Schale und Saft von 2 Limetten
¼ TL Salz	4 Knoblauchzehen
¼ TL Zucker	1,5 cm frischer Ingwer
3 Tassen Wasser	5 EL Naturjoghurt oder Magerjoghurt
2 große weiße Zwiebel, dünn geschnitten	¼ TL Salz
Pflanzenöl zum Frittieren	¼ TL Zucker
SAUCE	
2 große Bündel frischen Koriander (Stängel und Blätter)	

Zubereitung

1. Das Mehl, gemahlene Chili, Kurkuma, Salz, Zucker und Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz erreicht.
2. Die Zwiebel in die Schüssel geben, diese gut schütteln, damit die Zwiebeln gut bedeckt werden, dann die Schüssel zudecken. 1 Stunde lang kaltstellen.
3. Die Pfanne auf die Herdplatte stellen. Öl in die Pfanne geben und das Öl auf 190 °C erhitzen. Kleine Bällchen aus der Mischung formen und im Öl knusprig frittieren.
4. Die Zutaten für die Sauce in einem Standmixer mischen.
5. Die frittierten Zwiebel mit der Sauce servieren.

4 Portionen

Einfache Tomatensauce

Zutaten

4 EL Olivenöl "Extra Vergine"
(kaltgepresst)

2 TL Knoblauch fein gehackt
(etwa 4 kleine Zehen)

4 x 400 g-Dosen gewürfelte Tomaten,
abgetropft

4 Sardellenfilets, grob gehackt
(optional)

2 TL getrockneter Oregano

1 TL grobes Salz

¼ TL frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

2 TL Zucker

Zubereitung

1. Die Pfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Öl hineingießen und den Knoblauch sautieren.
2. Die Tomaten und die Sardellen hinzugeben und zum Köcheln bringen, bis sich die Sauce reduziert und leicht eindickt (etwa 10 Min.). Die Hitze zurückdrehen, wenn die Sauce zu kochen beginnt.
3. Oregano, Salz, schwarzen Pfeffer und Zucker einrühren und 1 Min. lang kochen lassen.
4. Die Sauce vom Herd nehmen und sofort verwenden, oder sie kühl stellen, bis sie gebraucht wird.

1 Liter

Perfekter Pizzateig

Zutaten

1 Tasse warmes Wasser (ca. 38 °C)

1 TL Trockenhefe

½ TL Olivenöl "Extra Vergine"
(kaltgepresst)

¾ Tasse Brotmehl oder italienisches
00 Mehl

1 ½ Tassen Universalmehl

2 TL grobes Salz

Zubereitung

1. Wasser, Hefe, Öl und Salz zusammen in eine große Schüssel geben und rühren bis sich das Salz auflöst. Ruhen lassen, bis es leicht schaumig wird (10-20 Min.).
2. Die Mischung von Hefe und Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben, dabei darauf achten, dass die ganze Hefe in der Schüssel ist.
3. Das Mehl und das Salz in die Mixerschüssel hinzugeben. Einen Teighaken einsetzen und mit mittlerer Geschwindigkeit etwa 4 Min. lang kneten. Die Mischung formt sich zu einem Ball, der sich von den Seiten der Schüssel löst.
4. Nach den 4 Min. den Teigball auf eine saubere, mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche zum Kneten legen. 2 Min. lang gut durchkneten. Den Teig in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte zu runden Scheiben formen. Jede Scheibe in separate, leicht eingefettete Schüsseln legen, mit Plastik abdecken und im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen.

2 Pizzen



Zutaten

225 g Pizzateig

1 Ei, geschlagen

1 Tasse Gruyère-Käse

½ Tasse Crème fraîche

Salz zum Abschmecken

Gemahlener, schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

7 Scheiben Speck, gekocht

4 Eier

2 ½ Tassen Rucola

Saft von ½ Zitrone

2 EL Olivenöl

1/3 Tasse Schnittlauch, gehackt

4 Portionen

Frühstückspizza

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Pfannenboden mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit dieser gleichmäßig aufgeht.
3. Den Rand des Teigs mit dem aufgeschlagenen Ei einpinseln.
4. Den Gruyère, die Crème fraîche, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zusammen mischen. Die Käsemischung über den Pizzateig verteilen.
5. Auf die Käsemischung den Speck auflegen.
6. Die Livingston Titan Pan in den Backofen schieben und bei 200 °C backen, bis die Pizza leicht angebräunt ist.
7. Die Pizza aus dem Backofen nehmen. Die Eier aufschlagen und auf die Pizza geben.
8. Die Pizza wieder in den Backofen schieben und bei 200 °C 7–10 Min. lang backen.
9. Rucola, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und vermengen.
10. Die Pizza aus der Pfanne nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Vor dem Aufschneiden und Servieren die Pizza mit Rucola bestreuen.

Zutaten

225 g Pizzateig

¼ Tasse Tomatensoße

1 Schuss Olivenöl "Extra Vergine"

1 Tasse geriebener Mozzarella

8-12 Pfefferonistücke

2 EL geriebener Parmesan

1 EL getrockneter Oregano

½ gelbe Paprika, in Streifen geschnitten

½ rote Paprika, in Streifen geschnitten



Pfefferoni-Paprikapizza

4 Portionen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Pfannenboden mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit dieser gleichmäßig aufgeht. Die Sauce mit dem Löffel auf die Mitte des Teigs gießen und mit dem Löffel verteilen.
3. Die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella über der Sauce verteilen. Die Pfefferonistückchen gleichmäßig über den Käse verteilen.
4. Die Pizza mit dem Parmesan, Oregano und den Paprikastreifen bestreuen.
5. Die Pfanne in den Backofen geben und bei 200 °C backen bis die Kruste goldbraun ist und der Käse Blasen wirft (ungefähr 20 Min.).
6. Die Pizza aus dem Backofen nehmen und 2-5 Min. lang ruhen lassen, bevor sie aufgeschnitten und serviert wird.



Zutaten

24 Hühnerflügel

1 Tasse scharfe Sauce (zB. Tabasco)

1 Block Butter

1 TL Zucker

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Worcestershire-Sauce

2 Tassen Pflanzenöl

American-Dressing zum Servieren

Scharfe Hähnchenflügel (Buffalo Wings)

4 Portionen

Zubereitung

1. Die scharfe Sauce, Butter, Zucker, Knoblauchpulver und Worcester-Sauce in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne ausputzen.
3. Das Öl in die Pfanne geben und auf 190 °C erhitzen. Die Hähnchenflügel braten, bis sie eine Innentemperatur von 74 °C erreicht haben.
4. Die Flügel in der Sauce schwenken, bevor sie mit dem American-Dressing serviert werden.

3 Portionen

Zutaten

Karamellierte Zwiebel

1 große Zwiebel, dünn geschnitten

2 EL Butter

1 EL Apfelessig

SAUCE

¼ Tasse Mayonnaise

2 TL Senf

2 TL Grillsauce

1 TL Zitronensaft

1 TL Zucker

450 g Rinderhackfleisch

½ TL Salz

¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 EL Traubenkernöl

4 EL Senf

6 Scheiben Scheiblettenkäse

3 Hamburgerbrötchen

1 Tasse zerpfückte Salatblätter

1 Tomate in Scheiben geschnitten



Hamburger Deluxe

Zubereitung

1. Die Butter in die Pfanne geben und am Herd bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel hinzu geben und karamellisieren. Den Essig hinzugeben. Vom Herd nehmen und die karamellierte Zwiebel beiseitestellen, die Pfanne reinigen.
2. Die Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und vermischen. Die Sauce beiseitestellen.
3. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zu 6 Brätlingen formen.
4. Das Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Brätlinge mit Senf bepinseln und garen, bis der gewünschte Bratzustand erreicht ist.
5. Auf die Brätlinge den Käse legen. Die Brätlinge herausnehmen und beiseitelegen.
6. Die Pfanne mit einem Papiertuch sauber wischen. Die Hamburgerbrötchen in der Pfanne toasten.
7. Die Burgerbrötchen mit den Brätlingen, dem Salat, Tomate, karamellierter Zwiebel und der Sauce belegen.

Hähnchenfilet-Sandwich

Zutaten

1 Hähnchenbrust, halbiert und geklopft,
bis sie etwa 6 mm dick ist

Salz und Pfeffer nach Belieben

1 Ei

¼ Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 Tasse Paniermehl

1 ½ Tassen Pflanzenöl

2 Scheiben Cheddar-Käse

2 Sandwichbrötchen, getoastet

2 Salatblätter

2 Tomatenscheiben

2 Scheiben rote Zwiebel

Essiggurkenscheiben (optional)

Zubereitung

1. Die Brustfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Ei und die Milch in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl in eine zweite Schüssel geben. Das Paniermehl in eine dritte Schüssel geben.
3. Das Hähnchen im Mehl wenden, bis es ganz damit bedeckt ist.
4. Das Hähnchen in die Eimischung tauchen und kurz abtropfen lassen.
5. Anschließend das Hähnchen im Paniermehl wenden.
6. Die Livingston Titan Pan auf die Herdplatte stellen und das Öl darin auf 190 °C erhitzen.
7. Das Hähnchen in das Öl legen und auf beiden Seiten braten, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat.
8. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen. Das Hähnchen mit dem Cheddar-Käse belegen und den Käse mit Zahnstochern sichern. Das Hähnchen wieder auf den Gittereinsatz geben und garen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Zahnstocher entfernen.
9. Das Hähnchen zwischen die getoasteten Sandwich-Scheiben legen und mit Salat, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und, wenn gewünscht, mit Essiggurken belegen.



Zutaten

3 Tassen Buttermilch

1 EL Sriracha-Sauce

3 EL Kräutersalz, aufgeteilt

1 ½ Tassen Pflanzenöl

1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 Tassen Mehl

½ Tasse Maisstärke

450 g Huhn, in 10 Stücke geschnitten

Frittiertes Hähnchen

Zubereitung

1. Die Buttermilch, die Sriracha-Sauce und 2 EL Kräutersalz in eine Schüssel geben und vermischen. Das Hähnchen in die Schüssel geben und mit der Mischung würzen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden lang (vorzugsweise über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen und das Öl darin auf 190 °C erhitzen.
3. Den schwarzen Pfeffer, Mehl, Maisstärke und das restliche Kräutersalz in eine Schüssel geben und vermengen.
4. Jedes Hähnchenstück in die Mehlmischung eintauchen und braten, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat.

10 Portionen

Zutaten

SAUCE

2 EL süße Sojasauce

1 EL Austernsoße

1 ½ EL Fischsauce

1 EL Zucker

1 TL Siracha-Sauce

1 TL fein gehackter Knoblauch

6–8 Thai-Basilikumblätter, in grobe Streifen

3 EL Raps- oder Erdnussöl

2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Eier

5 extra fester Tofu, in 1 cm-Würfel geschnitten

½ mittelgroße weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten

4 Tassen frische Reismudeln, getrennt

½ Tasse Kirschtomaten, halbiert

1 Tasse Thai-Basilikumblätter, lose gepackt

¼ Tasse chinesischer Reiswein



Thai- Nudelgericht

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce in eine kleine Schüssel geben und die Sauce beiseitestellen.
2. Das Öl in der Bratpfanne auf hoher Stufe erhitzen und en Knoblauch darin scharf anbraten, bis er hellbraun ist.
3. Die Eier hinzugeben und leicht verrühren, bis sie gerade eben fest sind (etwa 1 Min.).
4. Den Tofu und die Zwiebel hinzufügen und ständig wenden, bis alles halb durch ist (etwa 1 Min.).
5. Die frischen Reismudeln, Sauce, Tomaten und Basilikum hinzugeben und etwa 3 Min. lang schwenken, um alles zu vermengen. Kochen, bis die Nudeln gar und gut beschichtet und die Ränder leicht knusprig sind.
6. Die Pfanne mit dem Reiswein löschen. Noch etwa eine Minute länger kochen und heiß servieren.

2 - 4 Portionen



Zutaten

450 g Schweineschulter, ohne Knochen,
in 6 Stücke geschnitten

1 EL Meersalz

½ EL gemahlener, schwarzer Pfeffer

3 EL Olivenöl

4-5 frische Petersilienzweige

4-5 frische Thymianzweige

2 EL grobes Salz

½ Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 Lorbeerblätter

3 EL Orangensaft

2 Tassen Hühnerbrühe

1 Tasse Cola-Getränk

1 Tasse Grillsauce

Pulled Pork

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° C vorheizen.
2. Das Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Das Öl hinzufügen und die Schweineschulter darin scharf anbraten.
4. Petersilie, Thymian, Salz, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Orangensaft, Hühnerbrühe, Cola-Getränk und Grillsauce hinzugeben und zum Kochen bringen.
5. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und in den Backofen geben. Bei 190 °C garen, bis das Fleisch zerpfückt werden kann (etwa 2 Stunden).
6. Das Schweinefleisch mit zwei Gabeln zerpfücken und mit Maisbrot oder Käse-Makkaroni servieren.

12 Portionen

Käse-Makkaroni

12 Portionen

Zutaten

680 g Makkaroni (Hörnchennudeln), ungekocht
1 EL Salz und etwas mehr zum Würzen, aufgeteilt
5 EL ungesalzene Butter
1/3 Tasse Universalmehl
6 Tassen Vollmilch
3/4 Tasse fein geriebener Gruyère-Käse oder Pizzakäse
2 3/4 Tassen fein geriebener Cheddar-Käse
1/3 Tasse fein geriebener Parmesan
1/8 TL frisch gemahlener Muskat
1 Prise weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Kochen Sie die Pasta nach Angaben des Herstellers. Geben Sie die Nudeln anschließend in ein Abtropfsieb und lassen Sie sie gut abtropfen.
3. Stellen Sie die Bratpfanne auf den Herd und zerlassen Sie die Butter auf mittlerer Stufe. Das Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Mischung eine leicht goldene Färbung annimmt (etwa 1 Min.), um eine Mehlschwitze herzustellen.
4. Die Milch hinzugeben und gut umrühren. Köcheln lassen und dabei ständig umrühren, bis es eingedickt und glatt ist. Die Hitze reduzieren und 15 Min. lang köcheln lassen.
5. Die Käse hinzugeben und weiter umrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen und die Sauce glatt ist. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln gut untermengen.
7. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 190 °C 15 Min. lang überbacken.

Maisbrot

Zutaten

3 Tassen Universalmehl
3 Tassen gelbes Maismehl
1 1/2 Tassen Zucker
1 1/2 TL Salz
1 1/2 EL Backpulver
3 Eier
3 Tassen Buttermilch
250g Butter, geschmolzen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Bratpfanne leicht mit Butter einfetten.
3. Das Mehl, Maismehl, den Zucker, Salz und das Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
4. Die Eier, Milch und Öl hinzugeben und umrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Teig in die Bratpfanne gießen.
6. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 180 °C backen, bis ein Zahnstocher, wenn er in die Mitte des Maisbrots eingeschoben wird, sauber heraus kommt (etwa 60 Min.).

12 Portionen

Gebratene Fisch Tacos mit Chilicreme, Guacamole und Pico de Gallo

Zutaten

CHIPOTLE CREMA

¼ Tasse Mayonnaise

½ Tasse saure Sahne

1 Limette, in Hälften geschnitten und ausgepresst

grobes Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 Chili fein gehackt

PICO DE GALLO

230 g entkernte und gewürfelte Tomaten

⅓ Tasse Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

Saft von ½ Limette

¼ TL Salz

⅛ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ Jalapeño-Chili, entsamt und gehackt

¼ Tasse gehackter Koriander

GUACAMOLE

2 Avocados

¼ Tasse Zwiebel, fein gehackt

1 Chili, entkernt und gehackt

1 EL Koriander

1 TL Knoblauchsatz

1 EL Limettensaft



Zutaten

8 Stk. 15 cm Maistortillas

¼ Tasse Pflanzenöl, plus etwas mehr zum Aufwärmen der Tortillas, aufgeteilt

1 ½ TL Chilipulver

Salz nach Geschmack

1 EL Butter

450 g Flunderfilet oder ein Fisch mit festem weißem Fleisch, enthäutet und entgrätet, quer gegen die Fleischfaserung in Streifen 1,2 x 7,5 cm geschnitten

2 Tassen geschnittener Grünkohl, mit Eiswasser abgespült und gut getrocknet

1 Limette in Spalten geschnitten

Mexikanische scharfe Sauce nach Geschmack

Zubereitung

1. Für die Chilicreme die Mayonnaise und die saure Sahne in einer kleinen Schüssel mischen und verquirlen, bis alles verbunden sind. Mit Limettensaft, Salz, schwarzem Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen.
2. Alle Zutaten des Pico de Gallo in einer separaten Schüssel vermengen und mischen. Mindestens 1 Stunde lang setzen lassen, damit sich die Aromen vermischen.
3. Für die Guacamole das Avocado-Fruchtfleisch in einer Schüssel zerdrücken. Die restlichen Zutaten der Guacamole untermengen und diese beiseitestellen.
4. Eine kleine Menge Pflanzenöl in eine kleine Schale geben. Die Maistortillas voneinander trennen, aber gestapelt lassen. Die Außenränder der Tortillas durch das Öl ziehen. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und jeweils ein paar Tortillas in der Pfanne erhitzen, bis sie weich und heiß sind. Die Tortillas warmhalten, indem Sie sie in ein trockenes, sauberes Geschirrtuch oder einen Tortillawärmer wickeln.
5. Den Fisch mit Salz und Chilipulver würzen.
6. Die Pfanne bei mittlere Hitze erwärmen und ¼ Tasse Pflanzenöl in die Pfanne gießen. Das Öl erhitzen, bis es schimmert und gerade noch nicht raucht. Die Butter in die Pfanne geben. Einige Fischstücke nicht zu eng beisammen in das Öl geben und sie garen, bis sie auf einer Seite tief goldbraun sind (2-3 Min.). Vorsichtig wenden und 1 Min. lang weiter garen.
7. Den Fisch auf einen warmen, mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und mit Salz bestreuen. Mit den verbleibenden Fischstücken wiederholen.
8. Jede Tortilla mit 3 Fischstücken (mit der gebräunten Seite nach oben) und etwas Grünkohl füllen. Die Chilicreme über den Fisch träufeln. Mit der Guacamole, den Limettenspalten und der scharfen Sauce servieren.

Knusprig gebratener Rosenkohl mit Speck

Zutaten

230 g Rosenkohl

6 EL Olivenöl "Extra Vergine" (oder zerlassenes Fett vom Speck)

8 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

½ TL grobes Salz

¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

6 Thymianzweige

8 Scheiben dick geschnittener Speck, gekocht und in mundgerechte Stücke geschnitten

1/3 Tasse Balsamico-Essig

5 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Boden jedes Rosenkohls beschneiden und dann jeden von oben nach unten halbieren.
3. Das Öl bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne erhitzen.
4. Sobald das Öl heiß ist, die Rosenkohlhälften mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben. Den Knoblauch in die Pfanne geben, mit Salz und gemahlenem Pfeffer bestreuen und den Thymian hinzugeben.
5. Braten, bis die Kohlsprossen an der Unterseite goldbraun sind.
6. Den Speck dazu geben und die Bratpfanne in den Backofen schieben.
7. Bei 200 °C braten, bis der Rosenkohl braun und zart ist (15–18 Min.). Die Pfanne alle 5 Min. schütteln. Wenn sie durch sind, das Innere einiger Kohlsprossen mit der Spitze eines Schälmessers anstechen, um zu sehen, ob sie zart sind.
8. Den Balsamico-Essig und den Zitronensaft hinzugeben und umrühren, damit die Sprossen benetzt werden.
9. Die Thymianzweige entfernen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß oder warm servieren.

8 Portionen

Zutaten

- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Zwiebelpulver
- ¼ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL gemahlener Cayenne-Pfeffer
- 1/8 TL Koriander
- 1/8 TL Kurkuma
- 2 EL Olivenöl
- 1 400 g T-Bone-Steak, zugeschnitten, Zimmertemperatur



T-Bone-Steak

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Das Salz, Paprika, schwarzen Pfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer, Koriander und Kurkuma in eine Schüssel geben und vermischen. Die Steaks mit den Gewürzen einreiben.
3. Das Steak dünn mit dem Öl bestreichen und beide Seiten des Steaks noch einmal mit den Gewürzen bestreuen.
4. Die Bratpfanne auf hoher Hitze erwärmen und das Steak 30 Sekunden bis 1 Minute scharf anbraten, bis es schön braun ist. Mit einer Grillzange das Steak wenden und die Pfanne dann sofort in den Backofen schieben. Das Steak bei 200 °C garen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (für medium rare etwa 6 Min.).
5. Das Steak aus der Pfanne nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 5 Min. lang ruhen lassen, bevor es serviert wird.

1 - 2 Portionen



Zutaten

- 3 EL Traubenkernöl
- 9 Rinderfilets à 150 g
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Tassen Rinderfond
- 3 EL Butter
- 1 Rosmarinweig

9 Portionen

Rinderfilet an Rotweinsauce

Zubereitung

1. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen.
2. Die Filets mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen. Die Filets in die Pfanne geben und jede Seite scharf anbraten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (etwa 5 Min. pro Seite).
3. Die Filets herausnehmen und beiseitelegen. Die Frühlingszwiebel hinzugeben und 2 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Wein hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren.
5. Den Rinderfond und Rosmarin hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren.
6. Die Butter hinzugeben und 3 Min. lang kochen lassen.
7. Die Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
8. Die Filets mit der Sauce servieren.

Zutaten

230 g Hochrippenbraten
3-4 EL Gewürzsalz
2 EL gemahlener, schwarzer Pfeffer
2 TL getrockneter Thymian

MEERRETTICH-CREMESAUCE

1 Tasse saure Sahne
¼ Tasse frisch geriebener Meerrettich
1 EL Dijon-Senf
1 TL Weißweinessig
½ TL grobes Salz
¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer



Slow Cook Hochrippenbraten

4 - 6 Portionen

Zubereitung

1. Den Braten auf einem Gittereinsatz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocken tupfen. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Thymian großzügig würzen.
2. Den Braten unbedeckt 1-2 Tage lang in den Kühlschrank stellen, damit er eine knusprige, dunkelbraune Kruste bekommt.
3. Alle Zutaten für die Meerrettich-Cremesauce in eine mittelgroße Schüssel geben und verquirlen, bis die Mischung glatt und cremig ist.
4. Die Meerrettich-Cremesauce mindestens 4 Stunden lang (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen entfalten.
5. Den Backofen auf 120 °C vorheizen.
6. Den Braten in die Bratpfanne geben und im Backofen garen, bis der gewünschte Bratzustand erreicht ist (2 ½-3 Stunden). Garen, bis die Innentemperatur des Bratens für blutig 52 °C, für medium rare 54 °C, oder für medium well 60 °C erreicht.
7. Den Braten mindestens 30 Min. (bis zu 2 Std.) ruhen lassen.
8. Wenn Sie zum Essen bereit sind, den Backofen auf 260 °C einstellen und den Braten 20-30 Min. lang garen.
9. Mit der Meerrettich-Cremesauce und dem Rosenkohl servieren.

Flaumiger Kartoffelbrei

Zutaten

250g ungesalzene Butter

2kg mehlig Kartoffeln, geschält und in 5 cm-Stücke geschnitten

1 EL Salz

1 Tasse Sahne

4 Portionen

Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und etwas weich werden lassen.
2. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die geschälten Kartoffelstücke in die Bratpfanne geben und mit kaltem Wasser bedecken, danach Salz hinzufügen.
3. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen, wenn sie mit einer Gabel angestochen werden (15–18 Min.).
4. Die Kartoffeln gut abtropfen lassen und wieder in die Pfanne geben. Den Herd auf niedrigste Stufe stellen.
5. Die Sahne in einem für Mikrowelle geeigneten Behälter aufwärmen, bis sie dampft (etwa 45 Sekunden in der Mikrowelle).
6. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, bis nur ein paar kleine Klumpen übrig sind. Die warme Sahne zu den Kartoffeln zugeben. Mit einer Gummispatel gut unterheben.
7. Nacheinander jeweils ein Stück Butter zu den Kartoffeln hinzugeben und die Butter vorsichtig unterheben. Mit einer Prise Salz würzen und sofort servieren.

Zutaten

- 1 Lammkarree, in Koteletts geschnitten
- 1 TL Meersalz
- ½ TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 Rosmarinzweige
- ¼ Tasse Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Traubenkernöl



2 Portionen

Lammkoteletts

Zubereitung

1. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer einreiben und zusammen mit dem Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Essig in verschließbare Gefrierbeutel geben und 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Das Traubenkernöl hinzugeben. Wenn das Öl heiß ist, die Marinade von den Lammkoteletts abschütteln, bis keine Marinade mehr von den Lammkoteletts tropft. Die Lammkoteletts auf jeder Seite scharf anbraten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (3-4 Min. pro Seite).
3. Mit Kartoffelpüree servieren.

Kräuter-Hähnchenpfanne

Zutaten

2 Hähnchenkeulen
2 Hähnchenschenkel
1 EL Salz, aufgeteilt
1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer, aufgeteilt
2 EL Olivenöl
8 Minipaprika
3/4 Tasse Perlzwiebeln
3/4 Tasse Rosenkohl
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
1 Salbeizweig

4 Portionen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Das Hähnchen mit der Hälfte von dem Salz und dem schwarzen Pfeffer würzen.
3. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Das Öl begeben. Wenn das Öl heiß ist, das Hähnchen pro Seite 3-4 Min. lang scharf anbraten.
4. Die Paprika, Perlzwiebeln und den Rosenkohl hinzugeben. Den Thymian und Rosmarin und Salbei darauflegen.
5. Die Pfanne in den Backofen stellen und bei 190 °C garen lassen, bis die Kerntemperatur der Hähnchenteile 74 °C erreicht (20-25 Min.).



Zutaten

6 Lachsfilets à 120g, mit Haut
1 TL Salz
1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl "Extra Vergine" (kaltgepresst)

ZITRONEN-KAPERN SAUCE

¼ Tasse gehackte Petersilie
2 EL gehackte Kapern
2 Sardellenfilets, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Dijon-Senf, ganze Körner
1 Zitrone, geschält
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
½ Tasse griechischer Joghurt (Vollfett)
2 EL Olivenöl "Extra Vergine" (kaltgepresst)

2 Tassen Grünkohl, ohne Blattrippen
1 Tasse gemischte Cherry-Tomaten

6 Portionen

Knuspriger Lachs

Zubereitung

1. Den Lachs mit Papiertüchern trocken tupfen.
2. Die Lachsstücke auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dann das Öl über den Lachs träufeln. Den Lachs beiseitestellen.
3. Für die Zubereitung der Zitronen-Kapern Sauce die Saucenzutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel durchmischen, bis sie gut vermengt sind und abschmecken. Die Zitronen-Kapern Sauce beiseitestellen.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
5. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Pfanne 3–4 Min. lang erhitzen. Den Lachs vorsichtig in die Pfanne legen (Hautseite nach unten). Garen, bis der Lachs vor und zurück rutscht, wenn Sie die Pfanne schütteln (etwa 3 Min.).
6. Den Lachs wenden, den Grünkohl und die Kirschtomaten hinzugeben, die Pfanne in den Backofen schieben und bei 200 °C garen, bis der Fisch durch ist (etwa 15 Min.).
7. Den Lachs mit der Zitronen-Kapern Sauce servieren.



Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 4 Tassen Paniermehl
- 8 Eier
- 1 Tasse Milch
- 2 EL Salz
- 1 EL gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 2 mittelgroße Auberginen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Tassen Pflanzenöl, aufgeteilt
- 6 Tassen zerpfückter Mozzarella
- 1 Tasse geriebener Parmesan
- 4 Tassen Tomatensoße

10 Portionen

Auberginenaufbau

Zubereitung

1. Das Mehl und das Paniermehl in separate Schalen geben.
2. Die Eier, Milch, 1 EL Salz und ½ TL schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermengen und verquirlen.
3. Den Rest von Salz und schwarzem Pfeffer zum Paniermehl geben und vermischen.
4. Die Auberginenscheiben in das Mehl und dann in die Eiermischung und schließlich im Paniermehl wenden.
5. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die Hälfte des Öls in die Pfanne gießen und auf 190 °C erhitzen.
6. Die Hälfte der Auberginenscheiben frittieren und beiseitestellen. Die Pfanne von möglichen Resten befreien, mehr Öl hinzugeben und die übrigen Auberginenscheiben frittieren.
7. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
8. 2 Tassen Mozzarella in die gesäuberte Pfanne geben. Auf den Mozzarella ein Drittel der Auberginenscheiben, 1 Tasse Tomatensauce, 1 Tasse Mozzarella und ¼ Tasse Parmesan geben. Das Schichten mit den Auberginenscheiben, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan wiederholen.
9. Für die letzte Schicht mit 1 Tasse Tomatensauce beginnen, dann 2 Tassen Mozzarella hinzugeben und zum Schluss ¼ Tasse Parmesan darauf geben.
10. Die Pfanne mit dem Deckel zudecken, in den Backofen schieben und 50 Min. lang bei 190 °C backen.

Saftige Brötchen

Zutaten

4 ½ Tassen Universalmehl
2 ½ TL Trockenhefe
½ Tasse Zucker
2 TL grobes Salz
1 Tasse Milch, auf zwischen 27 °C und 43 °C erwärmt
2 große Eier, Zimmertemperatur
1/3 Tasse ungesalzene Butter, weich

FÜLLUNG

1/3 Tasse ungesalzene Butter, weich
1 Tasse brauner Zucker
3 ½ EL Zimt

GLASUR

1 Tasse brauner Zucker
200g Butter
2 EL Glukosesirup oder Maissirup
2 EL Bourbon, oder nach Geschmack
1 Tasse gehackte, geröstete Pekannüsse
1/3 Tasse zerlassene Butter

Zubereitung

1. Das Mehl und die Hefe in der Schüssel einer Küchenmaschine mit einem Teighaken mixen, bis alles gut gemischt sind.
2. Den Zucker, Milch, Eier und Salz hinzugeben und mixen, bis es vermengt ist.
3. Die Butter hinzugeben und kneten, bis alle Zutaten eingearbeitet sind und der Teig glatt ist und sich von den Seiten der Schüssel löst.
4. Eine große Schüssel leicht mit Öl oder Backspray einfetten. Den Teig in die Schüssel geben und einmal wenden, um ihn mit dem Öl zu befeuchten. Die Schüssel zudecken und den Teig auf das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen (etwa 1–2 Stunden).
5. Für die Zubereitung der Füllung die weiche Butter, braunen Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen, bis sie vermengt sind.
6. Für die Zubereitung der Glasur die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die Butter, die Hälfte des braunen Zuckers und den Glukosesirup erhitzen, bis alle Zutaten geschmolzen und vermengt sind. Die Herdplatte ausschalten. Den Bourbon untermengen. Vom Herd nehmen und die Glasur beiseitestellen.
7. Die Seiten der Pfanne leicht einfetten und die Glasur in die Pfanne gießen. Die andere Hälfte des braunen Zuckers und die Pekannüsse über den Sirup streuen. Beiseitestellen.
8. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
9. Wenn der Teig seine Größe verdoppelt hat, vorsichtig in die Schüssel drücken. Eine Arbeitsfläche mit Backspray einsprühen und den Teig auf ein großes Rechteck auswalzen (etwa 40 x 50 cm).
10. Die vorbereitete Fülle auf die Fläche verteilen, dabei an einer der Langseiten einen Rand von 2,5 cm frei lassen. Mit der mit Fülle bedeckten Langseite beginnen und den Teig einrollen, dann in Stücke zu 2,5 - 4 cm breite Stücke schneiden.
11. Die Brötchen mit einem Abstand von etwa 1,20 cm voneinander in die Pfanne legen. Die Pfanne abdecken und die Brötchen auf das Doppelte ihres Volumens aufgehen lassen (etwa 30-60 Minuten). Deckel anschließend abnehmen.
12. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 200 °C backen, bis die Brötchen eine goldene Färbung haben (etwa 20 Min.).
13. Die Brötchen aus dem Backofen nehmen und leicht mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem Buttermesser die Seiten abfahren, um Brötchen abzulösen, die an der Pfanne kleben (VORSICHT: die Pfanne und der Zucker werden heiß sein). Ein mit Backpapier ausgelegtes Teller über die Pfanne stülpen und dann die Pfanne vorsichtig umdrehen, sodass die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Teller fallen.

10 Portionen



Zutaten

- ¼ Tasse warmes Wasser
- 4 ½ TL Trockenhefe
- 5 Tassen Universalmehl
- ¾ Tasse weißer Zucker
- 1 TL Salz
- 1/3 Tasse Butter
- 1 ½ Tassen lauwarme Milch
- 2 Eier
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 2 Tassen Pflanzenöl zum Braten
- Frucht-Kaubonbons
- 2 Tassen rosa Zuckerguss
- Lakritzschüre
- Streusel

4 Portionen

Riesen Einhorn-Doughnut Zubereitung

1. Das Wasser in eine Schüssel gießen. Die Hefe über das Wasser streuen und stehen lassen, bis es schaumig wird.
2. Das Mehl, Zucker, Salz und Butter in der Schüssel einer Küchenmaschine vermengen und mit dem Rührteighaken auf niedriger Stufe mixen, bis die Mischung wie feinkörnig aussieht.
3. Die Hefe, Milch, Eier und Vanille hinein mixen und auf niedriger Stufe 4 Min. lang kneten, bis es glatt ist.
4. Den Teig in eine eingefettete Schüssel geben, zudecken und an einen warmen Platz stellen, bis der Teig etwa bis zur doppelten Größe aufgegangen ist (ungefähr 1 Stunde).
5. Den Teig auf eine bemehlte Fläche kippen und vorsichtig auf etwa 2 cm Dicke ausrollen. Aus dem Teig einen Kreis mit 20 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte des kreisrunden Teigs einen Kreis mit 7,6 cm Durchmesser ausstechen. Den Teig locker zudecken und aufgehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe hat.
6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
7. Die große Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Das Öl in die Pfanne geben und auf 150 °C erhitzen. Den Doughnut frittieren, bis er gerade eine goldene Färbung annimmt (etwa 3 Minuten). Dann den Doughnut vorsichtig wenden und 4 Min. lang frittieren. Den Doughnut auf dem Gittereinsatz abtropfen lassen (darunter Küchenpapier legen).
8. Den Gittereinsatz mit dem Doughnut in den Backofen schieben und bei 180 °C 8-10 Min. lang backen.
9. Die Frucht-Kaubonbons zu einem etwa 15 cm langen Rolle ausrollen. Die Rolle in der Hälfte

falten und rund um einen Zahnstocher zusammendrehen, um ein Horn zu formen.

10. Mit einem Nudelholz 2 Frucht-Kaubonbons flach rollen und in die Form von Ohren zuschneiden. Mit den Schnittresten des Bonbons einen Zahnstocher an der Rückseite jedes Ohrs ankleben.
11. Den Zuckerguss 30 Sekunden in die Mikrowelle geben, umrühren, und wieder 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen, bis sich der Zuckerguss gießen lässt. Den Zuckerguss über den Doughnut gießen.
12. Den Doughnut mit den Streuseln verzieren. Das Horn und die Ohren anbringen.

Flambierte Kirschen

Zutaten

900 g tiefgefrorene oder frisch entkernte Kirschen

3/4 Tasse Zucker

Saft von 1 Zitrone

2/3 Tasse Brandy

1 Behälter Vanilleeis

Zubereitung

1. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Die Kirschen, Zucker und Zitronensaft hineingeben und zum Kochen bringen.
2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Den Pfannendeckel bereithalten, falls die Flamme durch Aufsetzen des Deckels zu löschen ist. Darauf achten, dass in diesem Bereich nichts Brennbares ist. Den Brandy in die Pfanne leeren und den Brandy in der Pfanne anzünden und flambieren. Während er brennt, die Pfanne vorsichtig schütteln, bis die Flamme von selbst erlischt.
3. Über Vanille-Eiscreme servieren.

6 - 8 Portionen



Zutaten

2 Packungen helle Kuchenmischung

1 ½ Tassen Wasser

1/3 Tasse Pflanzenöl

5 Eier

½ Tasse Regenbogenstreusel

5 Tassen Vanille-Zuckerguss

gelbe Lebensmittelfarbe

12 bunte Makronen

12 Portionen

Konfettikuchen

Zubereitung

1. Den Backofen 180 °C vorheizen.
2. Die Kuchenmischung, Wasser, Öl und Eier in eine Schüssel geben und mixen. Die Streusel unterheben.
3. Die Bratpfanne leicht mit Butter oder Öl einfetten.
4. Den Kuchenteig in die Pfanne gießen. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 180 °C backen, bis der Kuchen durch ist.
5. Den Kuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Den Zuckerguss mischen und jeweils 1 Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
7. Sobald der Kuchen etwa 2 Stunden abgekühlt hat, den Kuchen glasieren.
8. Den Kuchen mit den Makronen dekorieren.
9. Den Rest des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit einer Tülle geben und den Kuchen verzieren.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovozce |
Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsc Plaza No:17/43 |
Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: + 36 96 961 000 | CZ: + 420 234 261 900 SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | ROW: +423 388 18 00